

Ernæringsassistentelev eller Gastronomelev med speciale i smørrebrød og catering med lyst til at lave mad med hjertet

Bliv en del af vores fabelagtige elev team. Som elev hos Henriksdal fælleskøkken får du en spændende elevplads, hvor du selv har stor indflydelse på din arbejdsdag og får mulighed for at udvikle dine evner i tæt samarbejde med engagerede og dygtige kolleger.

Hos os bliver du en del af et superdedikeret team, bestående af ernæring assistenter, kokke og konditor. Engagementet er højt og vi har fokus på kvalitetsråvarer og ærligt håndværk. Vi ønsker at udvikle vores køkken til glæde for vores beboere og mange gæster. Det gør vi med udgangspunkt i gammeldags tilberedningsmetoder og nye smagssammensætninger, der overrasker - og hvor smagen er i højsædet.

Vi leverer mad til ca. 300 beboere på døgnforplejning, fordelt på fem plejecentre og fire cafeer. Vi er en arbejdsplads i stor udvikling med flad ledelsesstruktur og glade og kvalitetsbevidste gæster, kunder og kolleger. Vi har et samarbejde med kantinen på Høje-Taastrup rådhus, hvor en del af din uddannelse vil foregå.

Hos os kan du starte i mesterlære eller du kan have bestået grundforløb 1 og 2 som enten gastronom eller ernæringsassistent. **Vi tager også gerne vokselevener (voksenløn).**

Teamplayer med passion for mad

Du er positiv, servicemindet og frem for alt er du en teamplayer. Du har passion for mad, sans for kvalitet synes det er spændende at arbejde med økologi. Det er vigtigt, at du er mødestabil, er god til at arbejde selvstændig, målrettet og er god til at tage ansvar.

Vi tilbyder dig:

- Indflydelse på din arbejdsdag og stor medbestemmelse
- Individuelt tilrettelagt elevplan
- Personlige og engagerede praktikvejledere
- Evaluerende samtaler og opfølgning under hele forløbet
- Mulighed for at kombinere teori og praksis
- Engagerede kolleger som prioriterer at give rum til eleverne
- Mulighed for et socialt netværk med andre elever i køkkenet
- Du møder et køkken med stor erfaring med at uddanne ernærings assistenter og gastronom elever
- En uformel omgangstone i et dynamisk team
- Vi producerer og tillaver selv diæter
- Vi anvender økologiske grønsager, som følger årstiden
- Vi sætter en ære i at producere/bage brød, lave deserty og kager selv.
- Vi har mulighed for at tilpasse mødetider individuelt.

Arbejdstid

Din ugentlige arbejdstid er 37 timer med arbejdstider fortrinsvis i dagtimerne. Løn under uddannelse i henhold til gældende overenskomst på området. Opstart efter aftale.

Ansøgningsfristen er 15 december 2024

Vi holder samtaler løbende, så send din ansøgning allerede i dag.

Hvis du vil vide mere er du velkommen til at kontakte køkkenchef Eva Bojsen 23 84 13 83/ Peter Mørup Jansen 51 53 41 71 på hverdage i tidsrummet 9-15.